

Menu du midi

Lundi au vendredi



LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,50 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 24,90 €

LES ENTREES

Jambon persillé et chantilly à la moutarde ou

Tartelette à l'Epoisses ou

Salade paysanne (*lardons, croûtons, Comté, œuf poché*) ou

Dôme de légumes provençaux

LES VIANDES & POISSONS

Brochette de volaille aux épices mexicaines, coulis de poivrons ou

Brochette de bœuf aux herbes de Provence ou

Mousseline de saumon et crevettes, crème de crustacés ou

Poisson du jour, vinaigrette d'agrumes tiède

LES DESSERTS

Choux façon Paris-Brest ou

Soupe de fruits rouges, glace à la pistache ou

Tarte citron meringuée ou

Vacherin citron cassis

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.
Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.



LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE A LA CARTE

Dôme de légumes provençaux	9.50 €
Tartelette à l'Epoisses	12,50 €
Jambon persillé et sa chantilly à la moutarde	12,50 €
Salade paysanne (<i>lardons, croûtons, Comté, œuf poché</i>)	15.50 €
Ardoise de la Colombière <i>(Terrine maison, œuf meurette, jambon cru, feuilleté à l'Epoisses)</i>	16.50 €
Tartare de bœuf charolais, frites et salade	17.00 €
Trio d'œufs, meurette ou époisses, frites ou salade	17.00 €
Crumble végétarien salade verte	14,00 €
Burger de la Colombière <i>(Steak haché, confit d'oignons, lard grillé, Chaource, crème moutarde au cassis)</i>	16,50 €
Brochette de bœuf , frites fraîches <i>(sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles)</i>	19,00 €
Brochette de magret, sauce cassis	22.50 €
Filet de sandre, beurre blanc à l'Aligoté, risotto	23,00 €
Choux façon Paris-Brest	8,50 €
Soufflé au Don Papa	9,50 €
Tarte amandine au cassis	8,50 €
Moelleux au chocolat	8.50 €
Café gourmand	10,50 €

Pour les petits gastronomes : menu enfant à 12 €

Boisson au sirop

Steak haché maison, frites ou légumes, salade ou
Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou Dessert du jour

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.
Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.



QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison (Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	8,00 €
Kir	5,00 €
Kir royal	9,00 €
Crémant de Bourgogne	7,00 €
Champagne	9,00 €
Cocktail sans alcool	5,00 €
Ricard, Pastis	3,90 €
Pontarlier, Berger blanc	3,90 €
Suze	5,00 €
Martini, Campari	6,00 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Kronenbourg 1664 pression	3,80 €
Grimbergen blonde en pression	4,10 €
Heineken	5,00 €
Desperados	5,00 €
Pelfort brune	5,00 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Les Blancs

Petit Chablis, domaine Beaufumé - 2020	7,00 €
Sancerre, domaine Laporte - bio - 2020	8,00 €
Viré Clessé Quintaine, caves de Viré - 2021	8,00 €
Saint Peray, côte du Rhône, domaine Fayolle—2018	9,00 €
Mercurey, domaine château de Chamirey—2018	11,00 €

Les Rouges

Brouilly, domaine château Pierreux—2020	7,00 €
Pic Saint Loup, domaine des 3 châteaux—2019	7,00 €
Givry, domaine la Renarde—2017	9,00 €
Savigny les Beaune, domaine H devillamont—2019	11,00 €
Nuits Saint Georges, Domaine Dubois—2019	11,00 €

Les Rosés

Côte de Provence, Domaine Gabriel, caves de St Tropez	6,00 €
---	--------